45e Année. — N° 34. 19 Aout 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La propagande... pour le Café.

On n'a pas oublié l'intense propagande en faveur du thé qu'entreprirent, il y a une vingtaine d'années, les producteurs et importateurs de thé (de Ceylan en particulier). Et cette campagne a porté ses fruits, puisque l'importation du thé dans notre pays s'est considérablement accrue depuis cette époque.

Aujourd'hui, nous assistons à un effort semblable en faveur du Café, produit exotique comme le thé, mais dont le commerce est également entre des mains puissantes.

Depuis quelques semaines, en effet, nous trouvons, en bonne place, dans divers journaux politiques à grand tirage, des articles préconisant la consommation du café, aux lieu et place de toutes autres boissons, même de celles qui sont cataloguées « boissons hygiéniques ».

« Le café froid a toutes les vertus : il supprime la transpiration, « si gênante par ce temps de grosses chaleurs ; il est plus digestible « que les boissons fermentées ; il désaltère mieux que tout autre « liquide ;... etc., etc. »

Nous abrégeons le dithyrambe, qui doit être payé au prix fort à l'administration des journaux qui le publient.

C'est qu'il y a là de gros intérêts en jeu ; il y a souvent surproduction du café (sauf erreur on en a parfois jeté des sacs à la mer) et le Gouvernement brésilien intervient pour « valoriser » la production.

La propagande que nous constatons en ce moment coûte évidemment fort cher ; si elle est possible, c'est que le commerce du Café comme celui du thé, est en quelque sorte monopolisé entre un petit nombre d'intermédiaires.

La production du vin représente, elle aussi, une valeur considérable. Une récolte de 50 millions d'hectolitres à 150 francs seulement, donne un total de 7 milliards 500 millions de francs ; mais cette recette est éparpillée entre 1 million 500 viticulteurs, dont un grand nombre sont peu disposés à « cotiser » pour une action commune. Il n'en est sans doute pas un quart (et peut-être beaucoup moins encore ?) qui participent, dans les différentes C. G. V., à la répression des fraudes, répression à laquelle ils sont pourtant intéressés au premier chef.

Aussi la C. G. V. du Midi, bien que la plus riche de toutes, n'a-t-elle pu réaliser le projet qu'elle avait autrefois formé de « faire gémir » la grande presse ; elle a dû reculer devant des tarifs d'insertion prohibitifs !

Les Comités de propagande pour le vin de Béziers et de Nîmes ne peuvent guère songer non plus à forcer les portes des journaux à grand tirage (1) ; leur caisse, alimentée par des cotisations volontaires, serait rapidement épuisée. Hors de là, ces Comités, qui ont à leur tête des hommes actifs et dévoués font de bonne besogne ; il est à craindre seulement qu'ils ne puissent l'intensifier et la prolonger autant qu'ils le voudraient... et qu'il le faudrait, car, ce sont toujours les mêmes qui donnent, et ne finiront-ils pas par se lasser ?

Nous n'apportons pas de solution à ce grave problème, n'en voyant pas de bien pratique. Nous le soumettons simplement à nos lecteurs, tous intéressés à voir s'élargir le débouché de notre production vinicole.

Les apéritifs à base de vin... et les autres

Dans un rapport présenté à la Société départementale d'agriculture de l'Hérault, le 22 mai dernier, M. Félix Rouquet écrivait :

« Vous ignorez peut-être que la plupart des apéritifs à base de vin, à part
« quelques exceptions, ne contiennent que de l'alcool, du sucre, de l'essence
« et de l'eau, et pas une goutte de vin.
« Pourquoi donc leur donner le qualificatif : à base de vin ? »

---

(1) Il n'est pas question ici des journaux des régions vignobles, qui sont tout dévoués à la viticulture et n'ont jamais songé à l'exploiter.

Cette opinion a été critiquée, notamment par M. le sénateur Mario Roustan, et elle pouvait l'être, car elle n'est pas exactement conforme aux faits.

La question des apéritifs a fait l'objet d'un article de la loi de finances du 13 juillet 1925, où l'on a cherché — sans trop y réussir — à établir une distinction entre les apéritifs à base de vin et les autres. Voici l'article :

LOI DE FINANCES DU 13 JUILLET 1925. ARTICLE 91

Les sucres et glucoses employés pour la fabrication des apéritifs dits à base de vin et de tous produits qui, par leurs modes de présentation, de mise en vente ou de consommation, sont assimilables aux apéritifs à base de vin, sont frappés d'une taxe complémentaire de 300 francs par 100 kilos, qui sera perçue à l'intérieur par le service des Contributions Indirectes, indépendamment des droits de douane, dans des conditions qui seront fixées par décrets rendus sur la proposition du Ministre des Finances.

Toute infraction.....

Sont dispensés de cette taxe les sucres entrant dans la fabrication des vermouths répondant à la définition donnée par le Comité consultatif des Arts et Manufactures, le 16 janvier 1895, préparés sous le contrôle du service des Contributions Indirectes et renfermant au minimum 80 pour 100 de moût de raisin ou de vin.

On voit que, d'après le premier paragraphe de l'article 91, tous les apéritifs ordinaires, qu'ils soient ou non à base de vin, sont grevés d'une surtaxe de 300 francs les 100 kilogs sur le sucre employé à leur préparation.

Seuls sont dispensés de cette taxe, — *non pas tous les vermouths*, — mais les seuls vermouths renfermant au minimum 80 pour 100 de moût ou de vin.

Il n'est donc pas interdit — du moins la loi ne le dit-elle pas — de fabriquer du vermouth sans vin.

Cet article 91 fait la partie belle — trop belle — aux mixtures qui ne contiennent que peu ou pas du tout de vin. Ils sont légion, les apéritifs qui ne contiennent pas de vin, à commencer par les « anis » qui, sous des noms et marques variés, sollicitent, par ces temps de canicule, la convoitise des buveurs !

Malheureusement, les consommateurs. — viticulteurs compris — se préoccupent fort peu de l'origine des produits qu'ils boivent. Lorsqu'ils commandent un Vermouth, un Pernod, un Claquesin, un Picon,

un Saint-Raphaël, un Romano, un Pierrault, un Byrrh, un Peureux, un Pernis, etc., etc., ils n'envisagent que le « goût » du breuvage qu'ils vont déguster, sa composition réelle leur étant parfaitement indifférente.

Il est probable que les neuf dixièmes, au moins, des apéritifs servis dans les cafés, ne renferment pas une goutte de vin.

Mais qu'y faire ? On a essayé, en 1902, de lancer la consommation du vin blanc — sucré au besoin — comme apéritif ; à Montpellier, le « Débit de boissons hygiéniques », malgré le lancement du *Bock de vin mousseux*, a rapidement épuisé son capital et a dû fermer ses portes. Et l'on est bien vite revenu au vermouth et à l'absinthe, dont la consommation n'était pas encore proscrite.

La récolte de pommes à cidre sera déficitaire

La Confédération générale des producteurs de fruits à cidre, 39, rue d'Amsterdam, Paris (8e), nous communique les résultats détaillés de son enquête sur les prévisions pour la prochaine récolte de fruits à cidre.

Evaluation. — Nous évaluons la récolte prochaine de fruits à cidre et à poiré de 18 à 20 millions de quintaux métriques, soit *un peu plus de la moitié de la récolte de 1927.*

Rappel.

	Production vinicole (France 85 départements)	Production de fruits à cidre
1923......	56.982.933 hectolitres	20.590.000 quintaux métriques
1924......	67.312.236 —	47.463.180 — —
1925......	62.411.166 —	11.120.730 — —
1926......	40.564.101 —	17.661.760 — —
1927......	48.899.024 —	35.636.000 — —
1928......	Prévisions : un peu plus qu'en 1927 (C. G. V. du 12 juillet)	Prévisions : 18 à 20 millions de quintaux métriques.

Poires à Poiré. — La récolte de poires à poiré sera *nulle à peu près partout.*

La récolte de pommes à cidre et poires à poiré, ainsi que l'avait annoncé la Confédération générale des producteurs de fruits à cidre, apparaît comme très nettement inférieure à celle d'une année moyenne. Ce fait joint aux prévisions de la récolte vinicole, que la Confédération générale des vignerons évalue seulement à un peu plus que celle de 1927, laquelle était inférieure à la moyenne, explique les cours élevés des alcools libres sur les 3 d'octobre.

La Confédération rappelle que la Coopérative générale des producteurs de fruits à cidre et dérivés est à la disposition de tous les producteurs, de leurs

syndicats et coopératives, pour leur trouver des débouchés rémunérateurs. Elle attire très vivement l'attention des producteurs sur la nécessité de ne pas faire le jeu de la spéculation, que celle-ci tente d'influencer le marché soit à la hausse soit à la baisse. La vente par petits paquets est toujours la plus sûre: une réserve exagérée ou des offres massives sont toujours à déconseiller.

Les producteurs sont très vivement engagés à *confier d'urgence la vente de leur production à la coopérative générale des producteurs de fruits à cidre et dérivés*, 1, rue de la Réale, à Paris (1er arrondissement) téléphone : Gutenberg 76-04, Louvre 10-55. Inter 729. (C. G. P. F. C. N° 2, 6 août 1928).

Le vignoble et le marché des vins

Siroco en Algérie ; siroco aussi en Languedoc, où les vignes de coteaux secs ont un aspect peu réjouissant. Si la canicule se prolonge, la récolte sera considérablement réduite.

En Beaujolais, un orage de grêle a ravagé les importants vignobles de Sainte-Paule, Oingt, St-Laurent-d'Oingt, Bois-d'Oingt, Frontenas, Theizé, Cogny, Ville-sur-Jarnioux, Lacenas, Denicé, St-Georges-de-Reneins, ont particulièrement souffert. Ces vignobles qui promettaient une belle récolte, sont hâchés et ont perdu les trois-quarts de leurs fruits. C'est un désastre.

On a vu plus haut que la récolte des pommes s'annonce très médiocre, il y aura peu de cidre cette année.

Tout cela contribue à la hausse du prix des vins, qui s'est encore accentuée au cours de la semaine écoulée.

L. Degrully.

CAISSES DE SECOURS ET ASSURANCES MUTUELLES CONTRE LA GRÊLE (1)

Monsieur le Directeur,

« J'ai lu avec le plus grand intérêt le rapport présenté au Congrès de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie à Colmar sous la signature de M. Léon Beyer et que vous avez publié dans votre numéro du 29 juillet.

Les risques de grêle sont en effet, surtout ces dernières années, une menace bien grave et un sujet d'angoisse pour les agriculteurs.

Mais n'y a-t-il pas lieu de croire aussi que la sécheresse estivale qui tend à se renouveler chaque année est en partie liée à la question grêle.

A mon humble avis les tirs paragrêles par fusées que M. Beyer considère

(1) Voir *Progrès* du 29 juillet, p. 108.

comme d'une efficacité très douteuse est assez répandu dans la région que j'habite (Lézignan-Corbière) pour que j'aie pu remarquer que les orages se dissipent presque toujours dès que les postes de tir qui m'environnent rentrent en action. Parfois ces tirs ne font que déplacer la chute de grêle et c'est aussi fâcheux assurément. Mais un résultat regrettable pour tous c'est que nous n'avons plus les orages de pluie qui étaient si bienfaisants pour les cultures et pour les personnes pendant les fortes chaleurs de l'été méridional. En conséquence l'assurance grêle me paraît être une nécessité à un double point de vue :

1° Pour donner au vigneron ou à l'agriculteur la tranquillité d'esprit dont il a besoin, ayant par ailleurs assez de mal à défendre ses récoltes ;

2° Pour permettre aux nuages de se déverser librement et plus souvent en bienfaisantes pluies sur nos campagnes dévorées de soleil.

Car je considère que l'assurance devant supprimer le risque, l'interdiction des tirs paragrêles devrait s'imposer.

Mais, comme le prouve fort bien le rapport de M. Beyer, l'assurance grêle est pour le vigneron, je prétends même pour tout agriculteur, bien trop chère si elle reste organisée par les grandes compagnies d'assurances et si elle ne devient pas quasiment obligatoire, ou si la mutualité tout au moins n'intervient pas avec subvention de l'Etat.

Pourquoi l'assurance grêle est-elle chère ? Parce que peu d'agriculteurs s'assurent, et parce que ceux qui veulent bien supporter cette charge sont précisément ceux dont la localité est sujette à des chutes de grêle ou réputée telle. Les compagnies sont donc dans la nécessité d'adopter des tarifs presque prohibitifs afin d'avoir des bénéfices.

Cependant, si l'on considère l'ensemble du pays, la grêle n'est pas plus fréquente que l'incendie ; et il est peu de propriétaires qui ne s'assurent plus ou moins pour ce dernier risque.

Il faudrait donc que le risque grêle soit envisagé comme utile à tous les agriculteurs, on arriverait alors à des tarifs très réduits et la mutualité serait alors possible sans grands aléas.

Il est frappant qu'à Colmar une assurance grêle sous le patronage du Comice agricole ait pu fonctionner normalement de 1888 à 1918, c'est-à-dire pendant 30 ans et que le passage de cette région sous le régime français n'ait pas permis à cette institution de durer. M. Beyer ne pourrait-il pas nous donner plus de renseignements à ce sujet ?

Le principe de l'obligation répugne au tempérament français, mais l'esprit coopératif à fait assez de progrès dans nos régions pour qu'avec un peu de propagande et le concours de l'Etat nous puissions obtenir une solution de la question.

Les assurances sociales seront bientôt obligatoires, l'assurance accidents est aussi devenue une obligation de faits ; pourquoi le sinistre agricole provenant d'intempéries qu'on ne peut éviter par des soins ne serait-il pas obligatoire ?

La suggestion de M. Beyer pour la mutuelle obligatoire est fort intéressante et aurait mes préférences.

Comme corrollaire devrait être interdit tout tir paragrêle que j'accuse à tort ou à raison de supprimer bien des chances des pluies estivales. Ces tirs ne font souvent que déplacer le désastre, avec l'inconvénient de faire avorter les chutes d'eau bienfaisantes.

Comme président du Comice agricole de Narbonne, je suis tout disposé à faire étudier cette question et à agir s'il y a lieu auprès de nos représentants au Parlement en coordonnant nos effort avec ceux des viticulteurs du Haut-Rhin ».

Je vous prie d'agréer, etc.

Edmond Bories.
Président du Comice agricole de Narbonne,
Propriétaire, château de Fontarèche
par Canet (Aude).

SUR LA CAPACITÉ DES BOUTEILLES

Depuis la guerre les pouvoirs publics semblent contrôler surtout les prix, ce qui est très discutable tant au point de vue de la liberté individuelle qu'au point de vue économique. Toutes les interventions n'ont eu pour résultat que de reculer la baisse des prix devant provenir de la restauration des stocks d'avant guerre en attendant la surproduction qui nous guette.

On s'est attaché aux appellations d'origine et on a bien fait. La puissance publique doit assurer des contrôles qu'on ne peut demander à chacun d'exercer à distance.

Mais depuis dix ans nous appelons l'attention, des viticulteurs en particulier, sur un autre contrôle éminemment utile : celui des récipients.

Dans nos voyages, nous avons observé que les bouteilles des restaurants deviennent de plus en plus petites. Certaines sont tombées au rang de fioles de pharmacie.

Le modeste « demi-setier » est tombé du quart au cinquième de litre, soit une diminution d'un cinquième au moins.

On refuse franchement de vous servir un demi-litre de vin. On comprend dans ce cas une demi-bouteille ou bien on vous répond : « Nous ne vendons qu'à la chopine ». Qu'est-ce que la chopine ? Est-ce une « petite fille » ? est-ce une « bicyclette » ?

Mais d'abord qu'est-ce qu'une bouteille ? Ce vieux mot finit par ne plus avoir de sens.

Vous voyez étiqueté au-dessus d'un comptoir :

« La Villeneuvienne 12 francs.
La Demi-Villeneuvienne 7 francs.
Mise en bouteille au pays d'origine ».

Vous supposez qu'il s'agit d'une bouteille et d'une demi bouteille. Oui si vous voulez vous contenter de regarder extérieurement le récipients debout. Mais il est à verre très épais et à fond terriblement rentré. La bouteille ne contient qu'un demi litre.

***

La loi sur le système métrique n'a pas prévu qu'un siècle et plus après sa promulgation on aurait encore des mesures non métriques. C'est pourquoi sans doute elle est restée muette.

Mais devant des abus certains, il semble que l'action publique peut inter-

venir, ce qui fut fait devant le Tribunal correctionnel de Bourges au printemps 1923.

Un procès fut intenté à deux débitants de Bourges et quatre de Neuvy-sur-Barangeon, ainsi qu'à deux négociants en verrerie pour tromperie (ou complicité) sur la quantité de la marchandise vendue en récipients n'ayant pas une contenance métrique comme le litre et le demi-litre.

Le jugement déclare qu'on n'est pas obligé d'employer le litre à condition qu'un type de bouteille ou de demi-bouteille soit consacré par l'usage, par une règle commerciale constante.

Or on avait saisi chez les intéressés des récipients de forme et de contenance très variées — comme on pourrait le faire presque chez tous les débitants.

En admettant que l'une des bouteilles soit adoptée comme type commercial, les autres sont de fausses mesures.

En fait toutes étaient sans doute fausses !

Le tribunal a constaté du reste que l'épaisseur du verre et le poids de certains récipients pleins cachent une fraude, trompent le client sur la quantité tout en ayant l'apparence extérieure d'un récipient normal.

Il nous souvient pendant la guerre avoir reçu de l'Intendance une boîte de pâté de foie très plate, à l'intérieur de laquelle une graisse mousseuse à base de foie était contenue entre deux épaisses rondelles de carton.

Les fonds de la boîte étaient très rentré ainsi qu'il convient à une boîte de conserve bien stérilisée.

Mais le contenu représentait seulement quelques cuillérées de pâté de foie.

C'est une fraude du même genre que consacrent les bouteilles en verre épais, en particulier celles de la région Lyonnaise à intérieur conique.

Le Tribunal de Bourges a jugé qu'il y avait là une manœuvre excluant toute bonne foi, aussi bien de la part du négociant qui vend les bouteilles de verre que de la part des débitants.

Que d'ailleurs ces bouteilles spéciales se vendent plus cher que les bouteilles de verre ordinaire.

Il paraît que les verreries gardent en leur coffre-fort des lettres de commandes ainsi conçues :

« A quel prix pourriez-vous me livrer des bouteilles type Bordeaux ou autres, mais à verre épais de sorte que leur contenance soit de tant de centilitres seulement ».

* * *

Les fabricants objectent qu'on ne peut mouler des bouteilles ayant une capacité exacte.

A cela le Tribunal régional de Strasbonrg a répondu qu'un trait d'affleurement pourrait l'indiquer à la suite de la vérification.

Mais alors les négociants en vins protestent. Ils disent qu'on serait amené à fabriquer des bouteilles trop grandes d'un ou deux centilitres pour avoir la place du trait et que ces bouteilles coûteraient plus cher.

La première objection n'est guère fondée puisqu'on ne remplirait que jusqu'au trait.

Quant à la seconde elle ne l'est guère plus. En admettant que la graduation coûte quelques sous par bouteilles, comme la bouteille sert au moins dix fois, cela ne grèverait que d'un ou deux centimes le prix du contenu.

Cela n'aurait en tous cas aucune influence sur le prix de produits dépassant deux francs la bouteille.

Qui plus est, ces bouteilles pleines seraient très recherchées des consommateurs et, vides, se vendraient d'occasion plus cher que les bouteilles neuves non graduées.

Nous ne comprenons pas pourquoi le mouvement de répression qui semblait amorcé en 1923 s'est arrêté.

Il nous avait semblé normal que les vérificateurs des poids et mesures, si terribles pour les balances —, qu'ils vous interdisent de réparer vous même ! —, s'occupassent des bouteilles. Il paraît que ce n'est pas dans leurs attributions.

La bouteille n'est pas une mesure ! Pas plus que la poignée de cacahouettes ou le panier d'épinards, dont le contenu peut du reste être plus ou moins tassé.

Mais gare à la livre de beurre !

— Alors ?

*
* *

Il est temps, croyons-nous, que le législateur intervienne pour outiller l'exécutif.

Pour les fûts, il n'existe paraît-il qu'un édit de 1557, d'après lequel la pièce de Bourgogne et celle du Bordelais auraient une contenance à peu près identique, 228 et 225 litres. Cela légitimerait l'assimilation des contenances des bouteilles.

Or la loi du 13 juin 1866 concernant les usages commerciaux déclare :

« La contenance de la bouteille dite de Bordeaux est au minimum de 75 centilitres. La contenance de la bouteille dite de Champagne est au minimum de 80 centilitres. La contenance de la bouteille dite Bourguignonne est au minimum de 80 centilitres. La contenance de la bouteille dite Mâconnaise est au minimum de 80 centilitres. »

Un premier pas utile serait de ramener tout à une même contenance. Le mot « bouteille » correspondrait à trois quarts de litres et servirait en quelque sorte d'unité métrique intermédiaire entre le demi et l'entier.

Mais nous sommes loin de cette tolérance. Certains embouteilleurs ont adopté le verre épais et affiné la silhouette jusqu'à descendre au demi-litre.

Les concurrents et les consommateurs se sont émus.

A défaut du service des poids et mesures, celui des fraudes fit des constats.

Et les poursuivis de dire : « Soit, mais notre récipient est tout de même d'apparence extérieure un peu plus petite. Il a un « galbe » ou profil différent de la vraie bouteille. Nous n'employons pas le mot « bouteille. Il n'y a pas de confusion possible ! C'est notre « marque ».

« De plus, pouvez-vous nous dire ce qu'est une boutellle. Il y a longtemps que les 80 et 75 centilitres sont descendus aux deux tiers de litre, aux 65 centilitres même. Tous les « embouteilleurs » de notre région devront venir à nos côtés à la correctionnelle. Il faudra construire des Palais de Justice immenses ! »

C'est alors paraît-il qu'on a admis, au moins provisoirement, toute contenance de la bouteille à condition qu'elle figure en haut de l'étiquette en caractère de quatre millimètres au moins et sans abréviation (Union Bourguignonne de la Viticulture et du Commerce, 28 mars 1928).

Il nous semble qu'on pourrait aller plus loin et exiger que la capacité de la bouteille à deux centilitres près, soit gravée par le verrier.

Ainsi la bouteille de vin d'Anjou qui est théoriquement de 75 centilitres porte en relief l'écusson fondu des armes de l'Anjou. Pourquoi pas le chiffre 75 ou un autre, s'il s'en trouve de petites.

***

On arrive bien à graduer *quand on veut.* Avant la guerre, nous avions remarqué des traits sur les récipients des auberges en Allemagne. Nous nous sommes renseignés depuis en Alsace.

En effet, une loi d'Empire du 20 juillet 1881, modifiée par la loi du 24 juillet 1909 oblige à étalonner les récipients *même en verre* servant au débit de vin, cidre ou bière dans les restaurants.

Le trait doit être accompagné de la dénomination en fraction de litre, par exemple 0, 2 ou bien 4/20.

On a prescrit à quelle distance, maxima et minima, ces traits doivent être placés à partir du bord supérieur. Ainsi, dans les verres à bière, ils doivent permettre la mousse.

Tout le monde peut faire graduer sa verrerie. En fait ce sont les fabricants qui s'en occupent.

Qu'est devenue cette loi ?

Il semble qu'on ne continue que le contrôle de la capacité des tonneaux, mesure qui n'a pas lieu en deçà des Vosges, mais dont ne voulons pas nous occuper aujourd'hui.

De sorte que les Alsaciens auraient perdu sur la loyauté des transactions de détail en bouteille ou au verre.

Outre-Rhin, on semble continuer à réglementer, puisqu'à Berlin en 1927, a paru une étude intitulée : « Normung der Milchflaschen » (standardisation des bouteilles à lait) par quarts, demi-litre et litre.

Chez nous aussi certains laitiers vendent maintenant à la bouteille, c'est-à-dire suivant une unité qui au dire d'une ordonnance du 17 avril 1839, article 32 « ne serait pas réputée mesure de capacité ».

C'est sans doute pourquoi les vérificateurs des poids et mesures ne s'en occupent pas.

Alors on peut invoquer la loi sur les fraudes du 1er août 1905 qui vise le délit de tentative de tromperie sur la quantité d'un produit.

C'est à propos de la vente d'un produit qu'on agit et non sur le vu de la seule détente de récipients non métriques.

Nous pensons au contraire que c'est en donnant aux bouteilles une capacité légale et les faisant rentrer dans les mesure officielles qu'on ira le plus vite au but en ménageant toutefois des délais permettant la graduation du stock existant.

Seraient seules exemptées les bouteilles dont le remplissage serait antérieur à la promulgation de la loi.

Il faut en finir avec ces mesures arbitraires indignes d'un pays civilisé qui a donné le système métrique au monde.

La standardisation des bouteilles intéresse tous les consommateurs de produits liquides, et aussi les viticulteurs parce que la diminution progressive de la capacité restreint les débouchés dans une proportion de l'ordre de cinq pour cent chez les débitants et restaurateurs.

Les verriers ne demandent pas mieux du reste que d'avoir moins de types à fabriquer et ce n'est que sur demande expresse qu'ils consentent à falsifier la contenance.

Chacun s'inquiète intimement des conséquences d'une irrégularité, seulement on finit par succomber devant la concurrence si la loyauté n'est pas protégée.

Le voyageur d'une maison de vins rentrant de tournée dit à son patron :

— J'ai perdu des clients parce que vos bouteilles sont trop grandes ?

— Comment ?

— Voilà. Certains concurrents ont fait fabriquer des bouteilles en verre épais et vendent moins cher naturellement.

— Mais vous en avez informé le débitant ?

— Oui. Seulement il me répond. Cela m'est égal. Une bouteille, c'est une bouteille ! et la vôtre est plus chère ».

Les représentants de verrerie doivent déclarer qu'ils ne vendent facilement que les bouteilles trompe l'œil.

Il est temps qu'intervienne une réglementation.

Nous ne savons plus ce qu'est une bouteille !

Gurgy-sur-Yonne 1928.

Pierre LARUE
Avocat. Ingénieur-agronome

ÉTAT DES DÉLIMITATIONS EN BOURGOGNE [1]

VI. — Conclusions Générales

L'œuvre de la Commission Mixte appelait des retouches indispensables. D'autre part, dans la pratique, la consécration des desiderata de la Commission s'est heurtée à l'intransigeance des uns (intransigeance qui s'est vite aperçue que sur le terrain commercial, le commerce reste le maître incontesté, et peut s'il le veut, se refuser à lancer telle ou telle appellation), — à l'inexplicable versatilité, à la méconnaissance des nécessités commerciales et à l'égoïsme de certains autres.

D'autre part, on a trop attendu pour faire consacrer juridiquement les décisions de la Commission, et de ce fait, on a permis les revirements d'opinions.

Pour ces diverses raisons, l'œuvre de la Commission a été en partie annulée par les tribunaux civils eux-mêmes.

Ceci explique que dès à présent, en Bourgogne, la jurisprudence soit contradictoire en matière de délimitation judiciaire : c'est ainsi que dans la Saône-et-Loire et dans le Beaujolais, la Bourgogne couvre toutes sortes de cépages, exception faite des hybrides, tandis que dans l'arrondissement de Beaune, cette appellation n'est réservée qu'au produit du pinot. Partagés entre trop d'opinions contradictoires, les tribunaux ont consacré trop d'appellations pour une même commune.

La délimitation par le jeu de la prescription n'a pas donné de meilleurs résultats, ou tout au moins a donné des résultats aussi incomplets ; dès

---

(1) Voir p. 89, 114, 141 et 160.

à présent, la jurisprudence en matière d'eaux-de-vie est virtuellement contradictoire ; par surcroît, la confusion règne dans les esprits bourguignons en ce qui concerne la délimitation des eaux-de-vie.

Il reste beaucoup à faire. La Bourgogne n'a pas été délimitée administrativement comme la région de Bordeaux par exemple, et son périmètre reste encore à fixer. Elle n'a pas été délimitée partout quant à la nature du cépage producteur. Elle n'a été délimitée nulle part, quant à la nature du terrain ; d'ailleurs nous ne croyons pas que pour une appellation aussi vaste, et dans un milieu géologiquement et agrologiquement si varié que la Bourgogne, on puisse tenir compte de la nature du terrain ; ce n'est que dans l'Yonne, ou plus exactement dans le Chablisien qu'on a tenu compte du facteur géologique, et seulement pour la délimitation de l'appellation communale.

Certaines appellations sous-régionales, telle que Côte de Beaune, ne sont pas encore délimitées.

Beaucoup de délimitations communales sont inachevées : aucune des communes énumérées comme intervenantes au procès de Beaune du 24 avril 1925, est (sauf Pommard dont le jugement n'est pas encore signifié) délimitée au point de vue de l'origine géographique ou des usages étendant l'origine au delà de ses limites communales.

De nombreuses appellations communales restent encore à délimiter entièrement ; c'est le cas de Fleurie, Juliénas, Villié-Morgon ; dans le Rhône, Rully, Givry, Gevrey-Chambertin, Morey, Fixin, etc., en Saône-et-Loire et dans la Côte-d'Or.

Rares sont les lieux dits délimités. Leur délimitation est cependant nécessaire, pour éviter l'éclosion de prétentions nouvelles, et les empiètements de certains sur les droits des autres. L'inscription des lieux dits sur un catalogue par exemple, permet au gourmet, au négociant, au comissionnaire, de s'orienter plus facilement dans le dédale des appellations. Mais il ne faut pas se faire d'illusions ; trois fois sur quatre, les noms des lieux dits disparaissent et disparaîtront sur le marché de bouche, car le profane ne peut retenir une telle masse d'appellations diverses.

Enfin tout est à faire ou à peu près en matière de délimitations d'eaux-de-vie.

Ces délimitations diverses se feront sous le régime de la loi du 22 juillet 1927, qui stipule expressément que : « L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation ». C'est la fin d'une interprétation trop étroite de la loi du 6 mai 1919, — interprétation, qui a l'abri des usages locaux, loyaux et constants, aurait voulu faire consacrer judiciairement d'abord, législativement ensuite, un monopole de fait, et par conséquent un privilège, en interdisant la plantation du pinot à appellation. Dans la *Feuille Vinicole* de la Gironde, rendant compte d'une conférence faite par M. Capus, le 26 mars 1928, à Bordeaux, nous lisons en effet : « M. Capus a nettement précisé que toute vigne plantée postérieurement au vote de la loi de 1927, avait les mêmes droits que celle qui existait antérieurement. Mais à l'une comme à l'autre, l'appellation Bordeaux n'est accordée que si elles sont situées dans l'aire de production traditionnelle, et non plantées d'hybrides. »

Ces délimitations se feront également sous le régime du projet Bender adopté par la Chambre des Députés, courant mars 1928, — projet pouvant se résumer comme suit : « Lorsqu'un accord interviendra entre viticulteurs,

le procès-verbal de l'accord sera déposé au greffe du Tribunal civil ; si dans un délai de six mois, à dater de la publication de l'accord dans le Recueil édité par le Service de la Répression des Fraudes, aucune contestation ne se produit, le Président du Tribunal civil devra homologuer ledit accord, et ceci sans appel ; dans le cas contraire, l'affaire sera renvoyée à la juridiction habituelle ». Il ne faut guère se faire d'illusion ; dans l'état actuel des esprits bourguignons, le projet ci-dessus, lorsqu'il sera devenu loi ne jouera guère en Bourgogne ; il permettra peut-être cependant, de lancer quelques appellations communales porte-drapeaux dans les Côtes Chalonnaises, et dans les Hautes Côtes de Beaune et de Nuits Saint-Georges ; mais c'est tout.

Dans un avenir plus ou moins éloigné, et qu'il faut espérer très proche, la délimitation bourguignonne sera révisée et complétée par un arbitrage consacré par la voie législative. Cet arbitrage est dès à présent indispensable pour unifier et simplifier la jurisprudence. Il a d'ailleurs été tenté déjà ; mais le statut-bourguignon qui en était l'expression, ou qui du moins avait la prétention de l'être, a échoué ; c'est qu'en effet, il était l'expression d'une doctrine trop partiale, et trop ignorante des nécessités commerciale. Dans l'ensemble d'ailleurs, les esprits ne sont pas mûrs en Bourgogne, pour une pareille solution, dont chacun parle cependant, parce que ce chacun espère faire passer sa doctrine personnelle sous le couvert de l'arbitrage.

Dans cette procédure nouvelle, l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne aura un rôle de premier ordre à jouer. Elle est indiquée en effet pour arbitrer les conflits présents, en matière d'appellations et pour préparer les voies au futur l'arbitrage. Dès à présent, elle remplace la Commission Mixte. Et il n'est pas douteux que ceux qui ont pris la responsabilité de la créer, ont fait preuve d'une exceptionnelle largeur de vues, et d'une haute compréhension des intérêts bourguignons.

Le Professeur d'Agriculture,
de l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône.
R. BICHET.

GREFFAGE EN FENTE ET GREFFAGE A L'ÉCUSSON

Par la lecture des journaux viticoles, voire même des grands quotidiens, on se rend compte combien la question du greffage est à l'ordre du jour. On ne peut que se féliciter de voir ce sujet traité de si diverses façons et examiné sous toutes ses faces, car de la discussion jaillit la lumière.

Le greffage en fente au printemps qui, à défaut de mieux, est à peu près seul pratiqué, ne donne satisfaction que dans une certaine mesure qui souvent ne dépend pas de l'habileté de l'opérateur. C'est le temps, le hasard qui sont les principaux facteurs de réussite, puisque quelquefois dans une vigne et dans les mêmes conditions de plants et de greffons, une partie est parfaitement réussie et l'autre partie est lamentablement ratée, alors que le travail a été fait par le même greffeur.

C'est pourquoi les viticulteurs ont intérêt à rechercher et à essayer les méthodes nouvelles de greffage susceptibles de donner des résultats plus homogènes.

Parmi ces méthodes, celle qui tend le plus à se répandre est la greffe mayorquine qui commence à faire ses preuves dans le Midi de la France comme elle l'a fait depuis longtemps en Algérie, en Espagne, etc. Des essais concluants ont été faits en août 1927 dans le Gard, l'Hérault, l'Aude, et je pourrais citer tels champs d'expérience où l'on a obtenu une réussite de 90 à 95 o/o. La mise au point est à peu près définitive et chacun peut avoir suffisamment de données pour faire un essai sans aucun risque. Le risque d'ailleurs est d'autant moindre que, même en cas d'insuccès, on conserve le plant absolument intact. Tout ceci est maintenant connu et admis.

Ce qui motive mon intervention actuelle dans le débat, c'est l'exagération des défauts de la greffe mayorquine dont le principal serait sa grande sensibilité à l'action du vent.

Je ne conteste pas que le vent ne puisse décoller un greffon de greffe mayorquine s'il n'est pas suffisamment protégé.

Mais un greffon en fente résisterait-il mieux au vent sans protection ? Non. Donc, dans l'un et l'autre cas, il faut placer un tuteur, arracher, rogner. Ceci est de la plus élémentaire prudence. A quoi bon greffer si l'on se désintéresse des travaux subséquents ? A quoi bon obtenir par la greffe mayorquine des sarments excessivement vigoureux, si on les laisse périr faute de protection contre le vent ?

Le sarment principal étant rogné à la hauteur du tuteur, les contre-bourgeons se développent en rampant, et il n'y a plus de danger de casse. J'ajoute même qu'il suffit de prendre des précautions la première année pour que la soudure soit, dans les années qui suivent, bien plus à l'abri de la casse que celle des greffes en fente, et voici pourquoi.

Considérons deux souches types des deux méthodes en parallèle, établies à la même hauteur, non buttées et non tuteurées.

Le greffon de la mayorquine, qui n'a qu'un œil, a été placé haut sur le porte-greffe et fait corps avec la souche. Un coup de vent ne peut lui nuire car la flexion se fait au ras du sol, c'est-à-dire sur le porte-greffe.

Dans la greffe en fente, avec greffon à deux yeux, la soudure se trouve 15 à 20 centimètres plus bas. Le pied du porte-greffe, plus court, est rigide.

La tige, longue au-dessus de la soudure donne beaucoup de prise au vent : aussi peut-il facilement y avoir fracture au point de soudure.

L'exécution de la greffe mayorquine n'est pas facile, dit-on. Les ouvriers spécialistes sont rares, c'est vrai. Mais puisqu'il existe une machine permettant à quiconque de faire vite et bien, il y a intérêt à s'en servir.

C'est encore une erreur de croire que la machine est lourde et difficile à manier, alors que, construite en aluminium, elle pèse exactement 780 grammes. Quand on arrive à greffer couramment six cents souches par jour, on a le droit d'affirmer que la machine est pratique. Je suis prêt d'ailleurs à le démontrer lors de mon prochain greffage à Vergèze, entre le 15 et le 30 août. Il suffit de se faire inscrire pour être avisé du jour exact.

Quant aux greffons, même si on doit greffer de beaux sujets, on en a d'assez gros pour les assortir sans avoir à les prélever au dessous des raisins. Pour obtenir un bon ajustage, tenant compte qu'on pose la surface renflée de l'œil sur la surface rectiligne du mérithalle, on doit choisir un greffon plus petit que le sujet afin qu'il ne déborde pas de l'entaille-tiroir.

Le système de greffage en fente préconisé par M. G. Vidal dans le « Progrès Agricole » du 5 août n'est pas à dédaigner puisqu'il a beaucoup de qua-

lités communes avec la mayorquine, mais il a le défaut d'obliger à une première décapitation entraînant un regreffage bas en cas d'échec.

Il pourrait être appliqué avantageusement en août-septembre sur un plantier raté en fente une ou deux fois au printemps et sur des pieds vifs ne possédant plus de pousses, donc condamnés à périr faute de bourgeon pour canaliser la sève. Un essai de ce genre m'a parfaitement réussi, mais c'est un pis aller. Dans le cas où le porte-greffe est très bas, il est prudent de mettre un greffon de producteur direct pouvant vivre sur ses propres racines.

En résumé, il est de beaucoup préférable d'employer la greffe mayorquine pour courir une première chance de greffage sans avoir à décapiter la souche, quitte à recourir pour les manquants à la greffe en fente de printemps ou d'automne.

O. DURET,
Propriétaire-Viticulteurs
Vergèze (Gard).

ESSAIS D'ALIMENTATION DU CHEVAL
AVEC DU MARC DOUX DESSECHÉ

Le marc de raisins blancs desséché provenant de la coopérative de Pinet et envoyé par les soins de M. Gaujal est arrivé à l'Ecole le 25 octobre dernier — (2.600 kilos renfermés dans des sacs) — et placé en tas, hors des sacs, dans un local sec, aéré et ensoleillé situé au-dessus de la bergerie.

Une partie était fortement envahie par des moisissures.

M. Hugues, directeur de la Station Œnologique de l'Hérault, a bien voulu se charger de faire l'analyse de ce produit, et, dans ce but, il est venu à l'Ecole, le 29 octobre, en prélever des échantillons : un échantillon de marc sain, un échantillon de marc moisi.

Les résultats des analyses nous ont été communiqués le 16 novembre. Ils sont les suivants :

1° *Composition élémentaire moyenne du marc doux desséché :*

Rafles	25 o/o
Peau, pulpes et pépins	75 o/o

2° *Analyse chimique.*

L'examen des chiffres du tableau ci-après conduit aux réflexions suivantes :

1° Les rafles, quoique présentant une teneur en éléments nutritifs bien inférieure à celle de la partie (peau-pulpes-pépins) ont cependant une composition chimique telle qu'elles constituent une matière de valeur alimentaire très intéressante, en raison surtout des sucres et des graisses qu'elles renferment.

2° *La dessiccation du marc n'est pas suffisante.*

Pour pouvoir espérer réaliser une conservation convenable du produit, il ne faudrait pas que l'humidité de celui-ci soit supérieure à 14 o/o, or elle est de près de 18 o/o pour le marc sain et de plus de 21 o/o pour le marc altéré.

Il n'est donc pas surprenant que des moisissures se soient développées dans certaines parties du marc : probablement celles qui, étant restées agglomérées au moment de leur passage dans le séchoir, ont conservé le plus d'eau.

Analyse chimique des Marcs.

ÉLÉMENTS DOSÉS	MARC SAIN			MARC ALTÉRÉ		
	Marc complet (pulpes et rafles)	Pulpes, peaux et pépins	Rafles	Marc complet (pulpes et rafles)	Pulpes, peaux et pépins	Rafles
Humidité	17 75	18 »	17 »	20 30	20 50	22 »
Protéine brute	7 86	9 32	3 48	7 63	9 04	3 40
Matières grasses	6 79	7 29	5 31	7 43	8 54	4 19
Sucres totaux en glucose	11 60	11 56	11 70	7 06	6 41	9 04
Cellulose brute	17 53	16 19	21 58	15 87	15 12	18 13
Cendres	4 37	4 24	4 77	4 48	4 65	3 97
Extractifs non azotés (autres que les sucres)	34 10	33 40	36 16	36 23	35 74	39 27
TOTAUX	100 00	100 00	100 00	100 00	100 00	100 00

Quoi qu'il en soit, d'après l'analyse chimique (teneur en principes bruts), et en tenant compte :

D'une part, de la digestibilité probable du marc doux desséché par analogie avec celle de produits qui lui sont comparables — (notamment du marc de pommes desséché — tables de Kellner) ;

D'autre part, de la productivité approchée de ses matières digestibles ; nous avons calculé que la valeur nutritive réelle du marc doux desséché (valeur-amidon) devrait se rapprocher de 40.

La valeur amidon de l'avoine de bonne qualité étant de 60, il faudrait donc estimer que : 1 kg. d'avoine pourra être remplacé, dans la ration des animaux, par 1 k. 500 de marc doux desséché.

C'est sur ces bases, qu'il s'agissait d'ailleurs de contrôler, que nous avons calculé la ration de substitution à distribuer dans notre expérience de l'Ecole d'Agriculture.

Cette expérience a porté sur un cheval seulement, en raison de l'obligation dans laquelle nous nous sommes trouvés de faire jeter au fumier, dès le début, après triage, une forte proportion de marc altéré.

Le cheval d'expérience, après une semaine de mise en équilibre de poids, a reçu à partir du 1er décembre, une ration dans laquelle 2 kgs d'avoine ont été remplacés par 3 kgs de marc doux desséché,

Dès la première distribution, le marc fut consommé intégralement, et avec un plaisir manifeste, par le sujet d'expérience ainsi que par ses congénères de la même écurie qui, à titre d'essai — mais pendant un jour seulement — reçurent, eux aussi, une petite quantité du produit.

Il en fut de même le jour suivant et, durant la première semaine, le poids vif du cheval resta le même.

Mais les moisissures ayant envahi de plus en plus la masse du marc, rendirent le triage très difficile et, malgré les précautions prises, des particules de pulpes, des peaux, des pépins moisis se glissèrent parmi les éléments sains : la ration fut dès lors consommée avec un appetit décroissant, puis avec difficulté et à partir du 12 décembre, il resta dans la mangeoire, après le repas, une forte proportion de marc, particulièrement des pépins et des pulpes ; éléments les plus altérés.

Le poids vif du cheval baissa de 8 kgs en quatre jours : les essais furent arrêtés le 15 décembre.

Le marc restant presque entièrement moisi et dans lequel il devenait desormais impossible de séparer convenablement les parties saines des parties altérées, fut jeté au fumier, après cependant qu'on en eut trié une partie relativement peu envahie par les moisissures pour les présenter, à titre d'essai, aux brebis.

Cette présentation, effectuée ce matin 16 décembre, a montré qu'à la bergerie, le marc doux desséché est accepté avec le même empressement qu'à l'écurie.

Il semble donc résulter de ces essais, très incomplets et desquels il ne peut être évidemment tiré aucune conclusion définitive :

1° Que le marc doux desséché ayant servi à nos expériences est consommé avec plaisir, avec avidité même, par les chevaux et les moutons ;

2° Qu'il est insuffisamment séché : il devrait perdre le 1/3 de sa teneur en eau ;

3° Que pour en favoriser le dessiccation, de même que pour éviter la séparation de la rafle d'avec la pulpe et les peaux, au moment de la manipulation du produit, il conviendrait peut-être de hacher la rafle avant son passage dans le séchoir. On obtiendrait ainsi une masse de composition homogène, plus facile à distribuer et dans laquelle toutes les parties renfermeraient sensiblement la même quantité de principes nutritifs.

M. Cottier,

Professeur de Zootechnie
à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'arrachage des pommes de terres et des topinambours. — Un concours-démonstration d'arracheuses de pommes de terre et de topinambours aura lieu à Couzeix, près Limoges, les 1er et 2 septembre 1928 pour les pommes de terre, les 24 et 25 novembre pour les topinambours.

Ce concours est organisé par la Société nationale d'encouragement à l'agriculture, la Société d'encouragement à l'agriculture de la Haute-Vienne

en collaboration avec l'Office agricole régional du Centre, l'Office agricole et la Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne.

Demander règlement et programme à la Direction des Services agricoles à Limoges.

Un grand Congrès agricole aura lieu à Manosque le 2 septembre prochain. — L'Union Régionale des Syndicats et Associations Agricoles des Alpes et Provence qui s'emploie si activement et si heureusement depuis plus de trente-cinq ans à promouvoir et à développer partout l'organisation professionnelle agricole dans notre région Provençale, organise, avec le concours local du Syndicat Agricole Bas-Alpin et le Syndicat Agricole de la Moyenne Durance, son important Congrès annuel qui aura lieu le dimanche 2 septembre prochain dans la pittoresque cité de Manosque.

Ordre du jour : L'Agriculture et les Assurances Sociales ; L'Exportation et les droits de douane ; L'Organisation de la vente des produits agricoles à l'étranger ; La Vente Coopérative des produits maraîchers sur les marchés locaux ou régionaux ; L'Indemnité de plus value au fermier sortant, etc...

Demander le programme détaillé et adresser inscriptions au Secrétariat de l'Union des Alpes et Provence, 34, rue Docteur Roux-de-Brignoles, Marseille.

Concours spéciaux des races bovines tachetées rouge de l'Est et Montbéliarde. — Nous rappelons que les Concours spéciaux des races Bovines tachetées rouge de l'Est et Montbéliarde se tiendront à Dole (Jura), les 7, 8, 9 septembre 1928.

Les déclarations des exposants doivent parvenir à la Préfecture du Jura, le 25 août, dernier délai.

Des programmes et des formules de déclaration sont à la disposition des intéressés dans les Préfectures et Directions des Services Agricoles.

Service des Semences de Céréales. — Sous les auspices de l'Office Agricole Régional du Sud-Ouest, il est créé par l'Office Agricole Départemental de Tarn-et-Garonne, un « Service des Semences de Céréales » du Sud-Ouest qui fonctionnera du 15 juillet au 15 octobre à Montauban.

Le but de ce service est de mettre gratuitement en rapport les producteurs et les acheteurs de semences sélectionnées cultivées dans la région du Sud-Ouest, comprenant les départements suivants : Ariège, Basses-Pyrénées, Charente, Charente-Inférieure, Dordogne, Gers, Gironde, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Landes, Lot-et-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne.

Peuvent seuls utiliser le « Service des Semences de Céréales » les agriculteurs ou groupements d'agriculteurs dont les exploitations sont situées dans les départements ci-dessus énumérés.

Les producteurs de semences sélectionnées de la région du Sud-Ouest désireux de les mettre en vente par l'intermédiaire du « Service des Semences de Céréales », sont tenus à un certain nombre d'obligations dont le détail figure sur le règlement qu'ils pourront demander aux Directeurs des Services Agricoles des départements ci-dessus énumérés ou à M. le Directeur des

Services Agricoles de Tarn-et-Garonne, 15, rue de la Banque à Montauban (Tarn-et-Garonne).

Les agriculteurs de la région du Sud-Ouest désireux de se procurer des semences sélectionnées récoltées dans la région peuvent, d'ores et déjà, s'adresser à l'Office Agricole Départemental de Tarn-et-Garonne « Service des Semences de Céréales » 15, rue de la Banque à Montauban ». Ils indiqueront la ou les variétés demandées, la quantité nécessaire et donneront toutes indications utiles pour l'expédition et la gare les desservant.

Ils recevront une liste de producteurs en mesure de les approvisionner avec toutes indications utiles. Ils feront leur commande directement au producteur de leur choix et lui en règleront le montant.

Tous renseignements complémentaires seront fournis aux acheteurs de la région du Sud-Ouest par les Directeurs des Services Agricoles de leurs départements respectifs ou par M. le Directeur des Services Agricoles de Tarn-et-Garonne, 15, rue de la Banque à Montauban.

BIBLIOGRAPHIE

Les ravageurs des arbres fruitiers, par MM. H. Latière, B. Trouvelot et F. Willaume, ingénieurs agronomes, T. I : Identification pratique et rapide des maladies des arbres fruitiers (Caractères, classification et méthodes d'observation des insectes, tableaux de détermination d'après des caractères simples, des altérations et des principaux insectes nuisibles ou utiles rencontrés sur les arbres fruitiers). — 206 fig., 7 planches hors-texte : broché 18 fr., franco 19 fr. 50. Editions Maurice Mendel, Librairie spéciale agricole, 58, rue Claude-Bernard. Paris Ve).

Pour combattre un parasite il faut d'abord bien le connaître et avant tout l'identifier.

Ce n'était pas chose facile jusqu'à présent au milieu du grand nombre de maladies connues et en l'absence de guide pratique à la portée des personnes non initiées aux sciences complexes que sont l'Entomologie et la Pathologie Végétale.

Le premier tome de l'ouvrage de MM. Latière, Trouvelot et Willaume vient combler fort heureusement cette lacune ; les arboriculteurs y trouveront sous forme de textes réduits à l'essentiel, de tableaux et de clichés abondants une méthode simple et facile d'identification des dégâts constatés sur les végétaux lorsque ces dégâts se rapportent à une maladie grave susceptible d'avoir une certaine influence sur l'économie de la culture.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Ainsi qu'il arrive souvent lorsque les cours, après un léger fléchissement reprennent de l'avonce, un certain nombre d'affaires se sont traitées, de gros à gros, ces jours précédents, dans les entrepôts parisiens.

Cependant, si on peut considérer les prix pratiqués comme très fermes, les différences avec ceux payés auparavant ne sont pas fort sensibles. Ainsi, des vins rouges du Midi 8°, ont toujours pu être obtenus aux environs de 205 fr. ; des 9° ont été traités de 220 à 228 fr. ; des 10° de 238 à 248 fr. En bons vins d'Algérie, il a fallu payer de 260 à 230 fr. ; on a bien vu vendre quelques lots un peu au-dessous, mais il s'agissait de vins moins complets. Quoique la grève des dockers de Rouen soit terminée et qu'il soit arrivé quelques chargements de vins d'Algérie à Paris, ces arrivages n'ont rien fourni pour la vente, les lots reçus ayant déjà leur attribution. D'un autre côté, on n'a pas trouvé beaucoup de disponible en vins d'Espagne et de Portugal, ce qui fait que les vins à hauts degrés continuent à être assez recherchés, et payés cher.

Rien n'est changé en ce qui concerne les demandes de la clientèle, qui n'en fait toujours que de pétite importance, ne voulant pas se charger aux prix actuels.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 6 août	Cours du 13 août
8°	Pas		
8 à 9°			
9 à 10°	de	7°5 à 9 150 à 170	7°5 à 9 160 à 180
11°		8 à 10° 158 à 188	8 à 10° 175 à 200
11 à »	cote	10 à 12° 195 à 225	10 à 12 205 à 235
Costières			
Rosé, Paillet, gris	officielle		
Blanc Bourret		Blanc 185 à 210	190 à 225
Blanc Picpoul		Rosé 155 à 188	165 à 195

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 7 août	Cours du 14 août
8°	195		
9°		8° à 9° 165 à 190 fr.	7·5 à 9° 175 à 200
10°	à		
11°	200 fr.	9·5 à 10·5 185 à 210	9° à 10°5 195 à 215
Rosé			
Blanc de blanc			

Sète. — Chambre de Commerce. — **Bourse de Sète.** — **Marché du** 8 août 1928.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 5, de 165 à 210 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 9 degrés 5 »»» à ; blanc, 9 à 10°, »«» à «««, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, ««,«» à »»,»». rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 15,75 à 16,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »« «» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, ««,«« à «« francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, 15,75 à 16,50 ; super, 10°, 16,75 à 19 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 3 août	Cours du 10 aoû
—	—	—	—
8°	Pas		
9°	de		
10°	cote	8° à 10° 160 à 200 fr.	8° à 10° 175 à 205
11°	officielle		
Vins rosés 8°			
Vins blancs			19 fr. 50 à 20

Béziers. — Du bureau du Syndicat régional des vignerons de Béziers-St-Pons (C. G. V.).

Bessan, un lot vin rouge, 900 hectos, 9 degrés 4, 180 fr. l'hecto ; 400 hectos, 10 hectos 2, 190 fr. ; Capestang, 600 hoctos, 8 degrés 6, 175 fr. ; 650 hectos, 8 degrés 5, 175 fr. ; 150 hectos, 10 degrés 2, 205 fr. ; Pézenas, 800 hectos, 8 degrés 4, 175 fr. ; Poilhes, 700 hectos, 8 degrés 5, 175 fr. ; 290 hoctos, 8 degrés 4, 175 fr. ; 1.100 hectos, 9 degrés 3, 188 fr. ; Villeneuve, 660 hectos, 8 degrés 8, 175 fr. ; Moux (Aude), 1.000 hectos, 11 degrés 2, 225 fr.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 5 au 11 août 1928 :

Récolte 1927. Vins rouges, de 8, à 9°5, de 160 à 200 fr. ; bourrets et picpouls, »»,»» à «« fr. »» ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, «« fr. «« à ««,««.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 11 août 1928 : Vins rouges, de 10 à 12°, de 210 à 235 fr.

Carcassonne. — Semaine du 11 au 17 août 1928 :

Récolte 1927. Rouges, 8 à 9°, »»» à ««« fr. ; 9 à 10°, ««« à ««« ; de 8 à 11°, 185 à 235 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouges, de 7 à 11 degrés, et au-dessus, supérieur, Minervois et Corbières, 22 fr. le degré.

Observations. — Forte hausse sur toutes les qualités, la demande s'accentue, tandis que la marchandise se raréfie ; les derniers détenteurs résistent aux prix actuels. Affaires sur souche reprennent avec cours orientés en hausse.

Alcools : la hausse se maintient sur la future production.

Narbonne. — Du Bureau du Syndicat Régional des Vignerons. — Ouveillan, un lot vin rouge, 150 hectos, 10 deg. 6, 213 francs l'hectolitre ; Cuxac-d'Aude, un lot vin rouge, 300 hectos, 8 degrés, 172 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 450 hectos, 22 francs le degré-hectolitre ; Mirepeisset, un lot vin rouge, 135 héctos, 11 degrés, 220 francs l'hectolitre ; Tourouzelle, un lot vin rouge, 420 hectos, 10 degrés, 197 francs l'hectolitre ; Agel (Hérault), un lot vin rouge, 210 hectos, 11 deg. 2, 216 francs l'hectolitre ; Lézignan, un lot vin rouge, 1.000 hectos, 10 deg. 8, 215 francs l'hectolitre ; Cascastel, un lot vin rouge, 300 hectos, 11 deg. 9, 230 francs l'hectolitre ; Canet-d'Aude, un lot vin rouge, 1.100 hectos, 9 deg. 8, 197 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 300 hectos, 9 deg. 1, 180 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 115 hectos, 9 deg. 1, 182 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 265 hectos, 9 deg. 2, 180 francs l'hectolitre ; un lot vin rouge, 380 hectos, 9 deg. 4, 190 francs l'hectolitre ; Thézan, un lot vin rouge, 500 hectos, 11 deg. 5, 235 francs l'hectolitre.

L'hectolitre nu suivant degré, qualité, couleur et conditions de retiraison.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — **On cote:**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 4 août	Cours du 11 août
8°	Pas	»	
9°		Pas	8 à 12°
10°	de		
11°		de cote	180 à 230
11 à 12°	cote		
12 à 13°			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chabre d'agriculture. — Réunion du 11 août 1928. — Après examen des ventes de la semaine recueillies par le Syndicat des Vignerons et par les autres membres de la Commission la côte des vins et alcools est établie comme suit :

Vins rouges : de 8 à 13° de 22 fr. à 20 fr. le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** - Cours officiels du marché du mercredi 8 août. — Région : rouge, 8 à 10 degrés, 185 à 200 fr. l'hecto ; 10 à 12 degrés 200 à 222 fr. l'hecto ; rosé »» à 20 fr. «» ; blanc, »» à 20 fr. le degré.

Gironde. — LANGON. — Les transactions sont toujours calmes. Néanmoins, les cours sont bien tenus et sont même empreints de fermeté. On traite sur le pied de 200 fr. le degré-tonneau.

Tarn. — LISLE-SUR-TARN. — La sécheresse a fait dn mal dans notre vignoble qui promettait une récolte au-dessus de la moyenne.

Les cours restent fermes à 20 fr. le degré-propriété. Nous avons a enregistrer cette semaine plus d'activité dans l'achat de nos vins blancs et rouges.

Indre-et-Loire. — TOUR. — Les vins restant sont peu abondants, aussi les transactions se font-elles difficilement. La tendance des prix est ferme.

Dans le Richelois, on paierait des vins blancs 8°5 à 9° de 200 à 210 francs l'hectolitre.

RHÔNE. — **Belleville-en-Beaujolais.** — De la dernière récolte il ne reste pas de grosses disponibilités, sauf dans le Beaujolais bâtard où les vins de 6°5 à 8° trouvent preneurs de 380 à 480 francs la pièce de 220 litres. Dans la bonne Côte, où il reste encore quelques bonnes cuvées, les prix vont de 500 à 650 francs la pièce.

CENTRE. — LOIRET. — **Baule.** — On signale quelques ventes à 650 francs la pièce de 230 litres.

CHER. — **Menneton-sur-Cher.** — Stock insignifiant. On parle de 200 à 250 francs l'hecto.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 1er août.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	340 à 360	320 à 340
Vieux	««« à «»»	««« à «««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	520 à 560	«»» à »»«
Vieux	«»« à «««	»»» à «««
Vins blancs fins :		
Nouveaux	«»« à «»«	»»» à »»»
Vieux	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	240 à 280	200 à 210

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 4 août 1928.

Vin rouge, 1er choix, 17,50 à 18,50 ; 2e choix, 17,50 à 18,50 ; 3e choix, 17,50 à 18,50 le degré.

ALCOOLS

Béziers. 3/6 vin 86°, »»«« à »»»» ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à »»» ; 3/6 marc, 86°, ««»« à »«« fr.; eau-de-vie de marc, 52°, »»« à »»« fr. rectifié neutre 96-97 degrés, 1525 à 1550 les 100 degrés.

Nimes.— 3/6 bon goût, 86°, 1180 à 1190 ; 3/6 marc, 86°, »»»» à »»»» ; eau de-vie de marc, ««« à »«» fr.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 15 août 1928

	juillet	août	septembre-octobre
	—	—	
Blé	158-156 P.	157-157,50 P.	158,25-158 P.
Seigle		132 N	132 N.
Avoine noire	132 P.	119-118,50 P.	113,50 V.
Avoine	132 P	118,50 N.	113,50 N.

Alger. — 28 juillet 1928.

Blé tendre colon 1er choix, 162 à 163 fr.

Blé tendre colon 2e choix, 152 à 153 fr.

Blé dur colon, 162 à 163 fr.

Orge colon, 97 à 98 fr.

Avoine d'Algérie, 104 à 105 fr.

New York. — 10 août :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.........	1,47 1/4	104.68	139.58	— 3.28
Juillet....................	..., ./.	.....	......	....
Septembre..............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre................	1,25 3/4	89.40	119.20	— 3.05
Maïs disp...............	84 1/8	68.89	86.12	— 1.90

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 116 1/4 c. le bushel (110 fr. 20 les 100 kil.). bigarré durum ««« «/» cents («»« fr. «»).

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, pris en fabrique nus. Tourteaux de coprahs 1/2 Cochin 140 ; 1/2 blancs 137 ; dito ordinaires 134 ; arachides Rufisque extra blancs 144 ; dito blancs 140 ; dito ordinaires 130 ; dito Coromandel 129 ; sésames de l'Inde blancs 135 ; ricins 60 ; lins 145 ; colza 105 ; palmistes 114.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 115 fr.; sublimé pur, 135 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 120 à 125 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 125 à 130 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 320 à 330 fr.; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 28 fr. ; sulfate de fer, à 37 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 5 au samedi 11 août 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	24	21	»	»	»	»	24	20	»	»	»	»
Lundi......	»	»	»	»	»	»	29	25	»	»	»	»
Mardi......	23	22	»	»	»	»	26	20	»	»	»	»
Mercredi...	26	25	22	11	»	»	24	22	23	»	»	»
Jeudi.......	29	28	17	12	»	0.4	27	23	»	12	»	»
Vendredi...	»	»	21	15	»	»	24	20	22	»	»	»
Samedi.....	23	22	21	17	»	1	29	25	»	»	»	»
Total....	1247	1124	828	499	50.6	59.4	1348	1116	780	432	64	197.8
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	»	21	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.....	»	27	»	»	»	»	28	25	»	»	»	»
Mardi......	»	23	»	»	»	»	32	28	»	»	»	»
Mercredi....	»	25	25	14	»	»	27	23	27	14	»	»
Jeudi......	»	26	21	12	»	2.4	29	25	23	13	»	9
Vendredi...	»	21	21	17	»	1.4	»	»	22	12	»	»
Samedi.....	»	27	23	17	»	0.4	»	»	23	12	»	»
Total....	118	1226	933	610	19	164.1	1131	1059	995	542	»	97.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	32	28	»	»	»	»	36	29	»	»	»	»
Lundi......	30	31	»	»	»	»	30	28	»	»	»	»
Mardi......	33	31	»	»	»	»	34	29	»	»	»	»
Mercredi....	28	27	30	17	»	4	25	27	30	17	»	»
Jeudi.......	33	30	20	10	»	8	32	29	29	12	»	2.4
Vendredi...	»	31	22	10	»	»	30	28	22	12	»	»
Samedi.....	»	»	22	15	»	»	»	»	24	13	»	»
Total....	1170	1117	611	383	19.1	115.2	1495	1274	135	568	5.3	223.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	27	23	»	»	»	»	36	30	»	»	»	»
Lundi......	34	30	»	»	»	»	30	27	»	»	»	»
Mardi.....	32	25	»	»	»	»	30	25	»	»	»	»
Mercredi....	33	31	26	16	»	»	35	30	»	16	»	»
Jeudi.......	34	30	21	12	»	2	31	27	30	18	»	»
Vendredi...	27	23	»	12	»	»	30	27	28	19	»	»
Samedi.....	34	30	25	13	»	»	30	25	30	21	»	»
Total....	1400	1168	888	495	2.2	170.8	1656	1432	886	660	4	37.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	27	26	»	»	»	»	34.0	19.9	28.4	16.1	»	»
Lundi......	33	32	»	»	»	»	33.1	12 0	28.4	22.1	»	1.1
Mardi......	34	32	»	»	»	»	33.0	13.0	29.4	16.2	»	»
Mercredi...	34	33	32	19	»	»	31 2	13 1	31.4	14.7	»	»
Jeudi.......	35	33	26	15	»	»	36 2	14.9	28.0	16.9	»	»
Vendredi...	27	26	23	14	»	»	35.2	19.9	29.2	16.9	»	»
Samedi.....	33	32	27	14	»	»	36.4	18.5	29.4	15.5	»	»
Total....	1624	1401	964	617	7	63.6	1762.9	926.4	1572 6	877.9	2.0	66.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	30	29	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Lundi.......	31	28	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mardi.......	35	33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Mercredi.....	35	32	29	21	»	»	»	»	»	»	»	»
Jeudi.......	34	37	29	20	»	»	»	»	»	»	»	»
Vendredi....	30	29	29	17	»	»	»	»	»	»	»	»
Samedi.....	31	28	30	18	»	»	»	»	»	»	»	»
Total....	1606	1409	1138	720	2.2	31	»	188	59	26	2	»

Observations. — Eté.